

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-mcusta-zanmai-vg-10-pro-flame-nakiri-16-5-cm-p-6863.html>

Nóż Mcusta Zanmai VG-10 Pro Flame Nakiri 16,5 cm



Cena	979,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2206108
Producent	MCUSTA
Forma noża	Nakiri
Stal	VG-10
Twardość	HRC 61 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Japoński nóż Nakiri Mcusta Zanmai Pro Flame 16.5cm

Mcusta Zanmai Classic Pro Flame VG-10 Nakiri 16,5 cm to japoński nóż kuchenny stworzony z myślą o wygodnym i precyzyjnym przygotowywaniu warzyw oraz ziół. Charakterystyczna, prostokątna klinga pozwala nie tylko na szybkie krojenie, ale także ułatwia przenoszenie pokrojonych składników bezpośrednio z deski do garnka czy na patelnię.

Model Nakiri wyróżnia się prostą krawędzią tnącą, dzięki której nóż pracuje płynnie w pionowym ruchu góra-dół. Taka konstrukcja zapewnia czyste, równe cięcia i świetnie sprawdza się podczas siekania, szatkowania oraz wykonywania precyzyjnych technik krojenia, takich jak julienne czy chiffonade.

Ostrze wykonano z wysokiej jakości stali **VG-10**, cenionej za doskonałą ostrość, trwałość oraz odporność na korozję. Nóż długo utrzymuje krawędź tnącą, dzięki czemu sprawdzi się zarówno w codziennym gotowaniu, jak i bardziej wymagającej pracy w kuchni.

Seria **Classic Pro Flame** zachwyca eleganckim, japońskim wzornictwem i starannym wykończeniem. Ergonomiczna rękojeść dobrze leży w dłoni, zapewniając komfort oraz pełną kontrolę podczas krojenia.

Najważniejsze cechy:

- typ noża: Nakiri
- długość ostrza: 16,5 cm
- stal VG-10 o wysokiej twardości
- idealny do warzyw i ziół
- precyzyjne krojenie i wygodne siekanie
- prostokątna klinga ułatwiająca przenoszenie składników
- eleganckie japońskie wykonanie i ergonomiczny uchwyt

Długość ostrza: 160 mm

Długość całkowita: 302 mm

Szerokość ostrza: 49 mm

Grubość ostrza: 1,6 mm

Waga: ok. 187 g

Stal: VG-10

HRC 61 (+/-1)

Ilość warstw: 33

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: pakka wood

Myć ręcznie

Made in Japan